

FRUCTIDOR

Acide citrique - Acide ascorbique

STABILISATION DES VINS CONTRE OXYDATION ET CASSE FERRIQUE

CARACTERISTIQUES

- ◆ **FRUCTIDOR** est une formule spécialement étudiée pour la stabilisation des vins contre l'oxydation et la casse ferrique. Il est recommandé lors de l'embouteillage de tous types de vins.
- ◆ **FRUCTIDOR** doit toujours être employé sur vin sulfité et présentant au minimum 20 à 30 mg/L de SO₂ libre.
- ◆ Dans ces conditions, **FRUCTIDOR** renforce nettement l'action antioxydante du sulfitage ; à doses égales de SO₂, l'apport de **FRUCTIDOR** offre une protection plus durable et plus efficace du vin à la mise en bouteille :
 - **FRUCTIDOR** apporte une meilleure conservation de la netteté aromatique, de la fraîcheur et du fruité des vins.
 - **FRUCTIDOR** est le prolongement logique d'un traitement avec CASESOL (caséine soluble) ou LACTA B VINIF 1.
 - **FRUCTIDOR** supprime la "maladie de la bouteille" due au choc oxydatif du tirage.
 - **FRUCTIDOR** ravive la couleur des vins traités.
- ◆ Pour les vins dont les teneurs en fer sont en limite, **FRUCTIDOR** permet d'éviter le traitement déferrant s'il ne se révèle pas indispensable. Par son action conjuguée de réduction et de complexion du fer, **FRUCTIDOR** réduit fortement le risque de casse ferrique sur tous les types de vins.

LEGISLATION

- ◆ L'addition d'acide L - ascorbique est autorisée dans la limite de 250 mg/L.
- ◆ L'addition d'acide citrique est autorisée à condition que la teneur finale du vin traité soit inférieure ou égale à 1 g/L.

DOSES D'EMPLOI

- ◆ doses conseillées = 15 g/hL à 30 g/hL.
- ◆ **dose maximum légale = 83 g/hL.**

MISE EN ŒUVRE

- ◆ Mettre en solution dans un récipient non métallique 1 kg de **FRUCTIDOR**. dans environ 10 litres de vin.
- ◆ Pour un maximum d'efficacité, **FRUCTIDOR** devra être utilisé au moment de la mise en bouteille.
- ◆ Dans le vin, assurer une répartition homogène et régulière, de la solution obtenue, juste avant le tirage ou au cours de celui-ci.

CONDITIONNEMENT

- ◆ Sac de 1 kg - Carton de 20 X 1 kg.

CONDITIONS DE CONSERVATION

- ◆ Emballage plein, scellé d'origine, à l'abri de la lumière, dans un endroit sec et exempt d'odeur.
- ◆ Emballage ouvert : à utiliser rapidement.